KC GRANDE
RESORT | KOH CHANG

BOOK NOW

Amazing KC Grande

ห่มสไบใส่ยีนส์

NEW YEAR CELEBRATION
BY THE BEACH

31 DECEMBER 2026
FROM 18:30 HRS. ONWARDS

THAI DANCE SHOW - FIRE SHOW - LUCKY DRAWS
FUN & GAMES - FIREWORKS DISPLAYS
THAI & INTERNATIONAL BUFFET

THB 4,500.-	THB 2,250.-
ADULT	Child 4-12 Y.

[The price is net and includes soft drinks.]

Let's Welcome the New Year
AT KC GRANDE RESORT KOH CHANG

+6639552119 KC Grande Resort Koh Chang LINE @kckohchang www.kckohchang.com

KC GRANDE
RESORT | KOH CHANG

31 DECEMBER 2026

06:30 PM ONWARDS

Let's Welcome the New Year

EVENT AGENDA



18:30 hrs. Guest Registration
Live Music by KC Band

19:00 hrs. Welcome Speech by the MC

19:30 hrs. Dinner Buffet Opens
Thai Dance Show
- Thai Victory Drum Performance (กลองสะบัดชัย)
- Hanuman Chases Nang Supanna Matcha (หนุมานจับนางสุพรรณมัจฉา)

20:00 hrs. Live Music by KC Band

21:00 hrs. Thai Dance Show
- Fon Khan Dok Dance (ฟ้อนขันดอก)
- Ant Egg Dance (เซิ้งแหย่ไข่มดแดง)
- Tari Kipas Fan Dance (ตาลีกีปัส)



21:30 hrs. Fun Games for Kids & Adults
Lucky Draw
Fire Show

22:00 hrs. Live Music by KC Band

23:00 hrs. Fire Sword Show (โชว์ดาบไฟ)

23:30 hrs. Lucky Draw

24:00 hrs. New Year Countdown
Happy New Year 2027!
Fireworks Display

Note: The program is subject to change without prior notice.

KC GRANDE RESORT | KOH CHANG | The BEACH RESTAURANT & BAR

31 DECEMBER 2026

Let's Welcome the New Year

ARTISANAL SALAD BAR & HYDROPNIC GREENS



Artisan Garden Greens Display
Wild Rocket, Romaine Lettuce, Cherry Tomatoes, Baby Carrots, Cucumbers, Radishes, Sweet Corn, Beetroot, Sautéed Mushrooms & Roasted Pumpkin
ร็อกเก็ต โรเมน มะเขือเทศเชอร์รี แครอท แตงกวา หัวไชเท้า ข้าวโพดหวาน บีทรูท เห็ดผัด และฟักทองย่าง

Gourmet Condiments & Dressings
Boiled Quail Eggs, Lemon Wedges, Crispy Bacon Bits, Garlic Croutons Dressings: Aged Balsamic Vinaigrette, Lemon-Parsley Vinaigrette, Marie Rose & Classic Caesar
ไข่นกกระทาต้ม มะนาวฝาน เบคอนกรอบ กรูตองกระเทียม น้ำสลัดบัลซามิก มะนาวพาร์สลีย์ มารีโรส และซีซาร์

SMOKED, CURED & COLD CUT SELECTIONS

Artisanal Charcuterie & Salumi Board
Nordic Salmon Gravlax, House-Smoked Duck Breast, Smoked Chicken Breast, Prosciutto di Parma, Salami, Beef Bresaola & French Saucisson Perché
แซลมอนกราแว็กซ์ อกเป็ดรมควัน อกไก่รมควัน พาร์มาแฮม ซาลามี่ เนื้อเบรสโซล่า และซาลามี่ฝรั่งเศส

Served with Truffle Honey, Fruit Chutney, Green & Black Olives, Artisanal Jams & Preserves





INTERNATIONAL APPETIZERS & THAI YUM

Grilled Chicken & BBQ Caramelized Pineapple Salad
สลัดไก่ย่างและสับปะรดย่างเคลือบซอสบาร์บีคิว

Medley Seafood Salad with Citrus Vinaigrette
ซีฟู้ดสลัดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

Truffle Roasted Potato Salad with Crispy Bacon Flakes
สลัดมันฝรั่งอบน้ำมันทรัฟเฟิลและเบคอน

Middle Eastern Hummus Display with Crispy Flatbread
ฮัมมุสดิปเสิร์ฟพร้อมขนมปังอบ

Mexican Slow-Cooked Pulled Pork Mini Tacos (Al Pastor)
มินิตาโก้หมูคาเนตัสสไตล์เม็กซิกัน

Deconstructed Caesar Salad Roll
ซีซาร์สลัดโรลคำเล็ก

Spicy Thai Grilled Beef Salad (Yum Nua Yang)
ยำเนื้อย่างสมุนไพรสด

Isaan Minced Chicken Spicy Salad (Larb Gai)
ลาบไก่รสแซ่บ

Glass Noodle Salad with Andaman Tiger Prawns (Yum Woon Sen)
ยำวุ้นเส้นกุ้งสด

KC GRANDE RESORT | KOH CHANG | The BEACH RESTAURANT & BAR

31 DECEMBER 2026

Let's Welcome the New Year



ARTISAN CHEESE & TERRINE STATION

Chicken Liver Pâté Terrine with Toasted Brioche
ตับไก่เทอรีนเสิร์ฟพร้อมขนมปังบริยอช

Curated International Cheese Selection
Assorted European Cheeses, Truffle Honey, Dried Fruits, Nuts, Olives, Butter & Artisanal Pickles
ชีสนำเข้านานาชนิด น้ำผึ้งทรัฟเฟิล ผลไม้แห้ง และผักดอง



JAPANESE SUSHI & SASHIMI BAR

Fresh Premium Sashimi
Yellowfin Tuna, Norwegian Salmon, Mackerel & Hamachi (Yellowtail)
ซาชิมิทูน่า แซลมอนนอร์เวย์ ปลาอินทรีย์ และฮามาจิ

Artisanal Roll & Nigiri Sushi Station
Freshly Rolled Seafood & Seasoned Vegetable Sushi with Soy Sauce, Wasabi & Pickled Ginger
ซูชิม้วนสดและข้าวหน้าซูชิหน้าต่างๆ



SEAFOOD ON ICE DISPLAY

Chilled Ocean Treasures
White Sea Prawns, New Zealand Green-Lipped Mussels, Freshly Shucked Oysters, Rock Lobsters, Andaman Blue Crabs & Pacific Squid
กุ้งทะเล หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ หอยนางรมสด กั้งหิน ปูม้า และปลาหมึก

Served with Thai Seafood Dipping Sauces, Cocktail Sauce & Fresh Lemon Wedges
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด ซอสค็อกเทล และมะนาวเหลืองฝานสด



BAKER'S ARTISANAL BREAD COUNTER

Freshly Baked European Breads & Dinner Rolls
Served with Tapenade (Black Olive Paste), Sun-Dried Tomato Dip & Rosemary Extra Virgin Olive Oil
ขนมปังยุโรปอบสด มะกอกดำบด มะเขือเทศอบแห้งบด และน้ำมันมะกอกกลิ่นโรสแมรี่

SOUP DU JOUR

Slow-Simmered Heritage Pork Rib Soup (Bak Kut Teh)
บักกุ๊ดเต่ซี่โครงหมูสูตรเข้มข้น

Velvety Truffle Cream Soup
ซุปครีมเห็ดทรัฟเฟิลเนียนนุ่ม

KC GRANDE RESORT | KOH CHANG | The BEACH RESTAURANT & BAR

31 DECEMBER 2026

Let's Welcome the New Year





CHEF'S LIVE CARVING STATION

Thai Herb-Crusted Oven-Baked Whole Seabass
ปลากะพงอบสมุนไพร

Roasted Angus Prime Rib of Beef
เนื้อแองกัสไพรม์ริบอบ

Honey-Glazed Christmas Ham
ขาแฮมอบน้ำผึ้ง

Oven-Baked Leg of Lamb with Gremolata Crust & Minted Chutney
ขาแกะอบสมุนไพรและซอสมิ้นท์

LIVE INTERACTIVE COUNTERS





Authentic Thai Live Station

Som Tum & Hat Yai Fried Chicken
Som Tum Made-to-Order with Sticky Rice & Southern-Style Fried Chicken
ส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ทอดหาดใหญ่

Live Pad Thai
Wok-Fried Rice Noodles with Prawns & Chicken
ผัดไทยกุ้งสดและไก่

Northern Khao Soi Counter
Curry Noodles with Slow-Braised Beef Cheek or Tender Chicken
ข้าวซอยเนื้อแก้มวัวและไก่

Live Italian Pasta Station

Selection of Pasta: Penne, Spaghetti, Fettuccini
Sauces: Truffle Cream, Tomato Marinara, Traditional Beef Bolognaise, Fresh Basil Pesto

Charcoal BBQ Grill Counter

Mixed Seafood & Prime Meat Skewers
Grilled Ocean Seafood, Marinated Meats & Bell Pepper Skewers
บาร์บีคิวอาหารทะเลและเนื้อย่าง

KC GRANDE RESORT | KOH CHANG | The BEACH RESTAURANT & BAR

31 DECEMBER 2026

Let's Welcome the New Year

INTERNATIONAL HOT ENTREES

Slow-Braised Beef Tenderloin Tips
Rich Wild Mushroom Gravy
เนื้อสันในวัวตุ๋นซอสเห็ด

Pan-Seared Fish Piccata
Mediterranean Lemon-Caper Citrus Sauce
ปลาพิคคาต้าซอสเมดิเตอร์เรเนียน

Chicken, Leek & Wild Mushroom Pie
พายไก่ ต้นหอมญี่ปุ่น และเห็ด

Classic Spinach & Cheese Lasagna (V)
ลาซานญ่าผักโขมและชีส

Gratin Potato with Young Leek & Honey Ham
มันฝรั่งอบชีสใส่ต้นหอมและแฮม

Singhol Chicken Curry
แกงสิงหลไก่สูตรโบราณ

Wok-Fried Mixed Seafood
Cracked Black Pepper Sauce
ซีฟู้ดผัดพริกไทยดำ

Roasted Pork Loin with Baby Pak Choi
Savory Brown Reduction
หมูอบยอดผักกวางตุ้งซอสเกรวี่

Signature Seafood Fried Rice
ข้าวผัดรวมมิตรทะเล

Steamed Jasmine Rice
ข้าวสวยหอมมะลิ

GALA DESSERT BUFFET & SWEET FINALE

Pastry Chef's Showcase

Tarts & Pastries
Mini Fresh Fruit Tartlets, Rich Chocolate Mousse Tart, Lemon Cheesecake, Pineapple Jalousie, Assorted Macarons

Cakes & Gateaux
Thai Tea Cake, Soft Coconut Layer Cake, Classic Éclairs, Tiramisu Verrines, Chocolate Fudge Cake

Confections & Cream
Vanilla Crème Brûlée, Vanilla Panna Cotta, Chocolate-Coated Fresh Fruit Skewers

Artisan Gelato Mio Display

Assorted Creamy Gelato & Sorbet
Served with Brownie Bites, Toasted Nuts, Whipped Cream & Dessert Sauces

Traditional Thai Sweet Display & Fresh Fruits

Assorted Royal Thai Sweets
ขนมไทยมงคลนานาชนิด

Seasonal Sliced Fresh Tropical Fruits
ผลไม้สดตามฤดูกาล

Live Dessert Counters

Freshly Made Pandan Crêpes
Served with Coconut Cream & Toppings
เครปใบเตยสด

Live Mango Sticky Rice Station
Sweet Mango with Ripe Coconut Sticky Rice
ข้าวเหนียวมะม่วง



